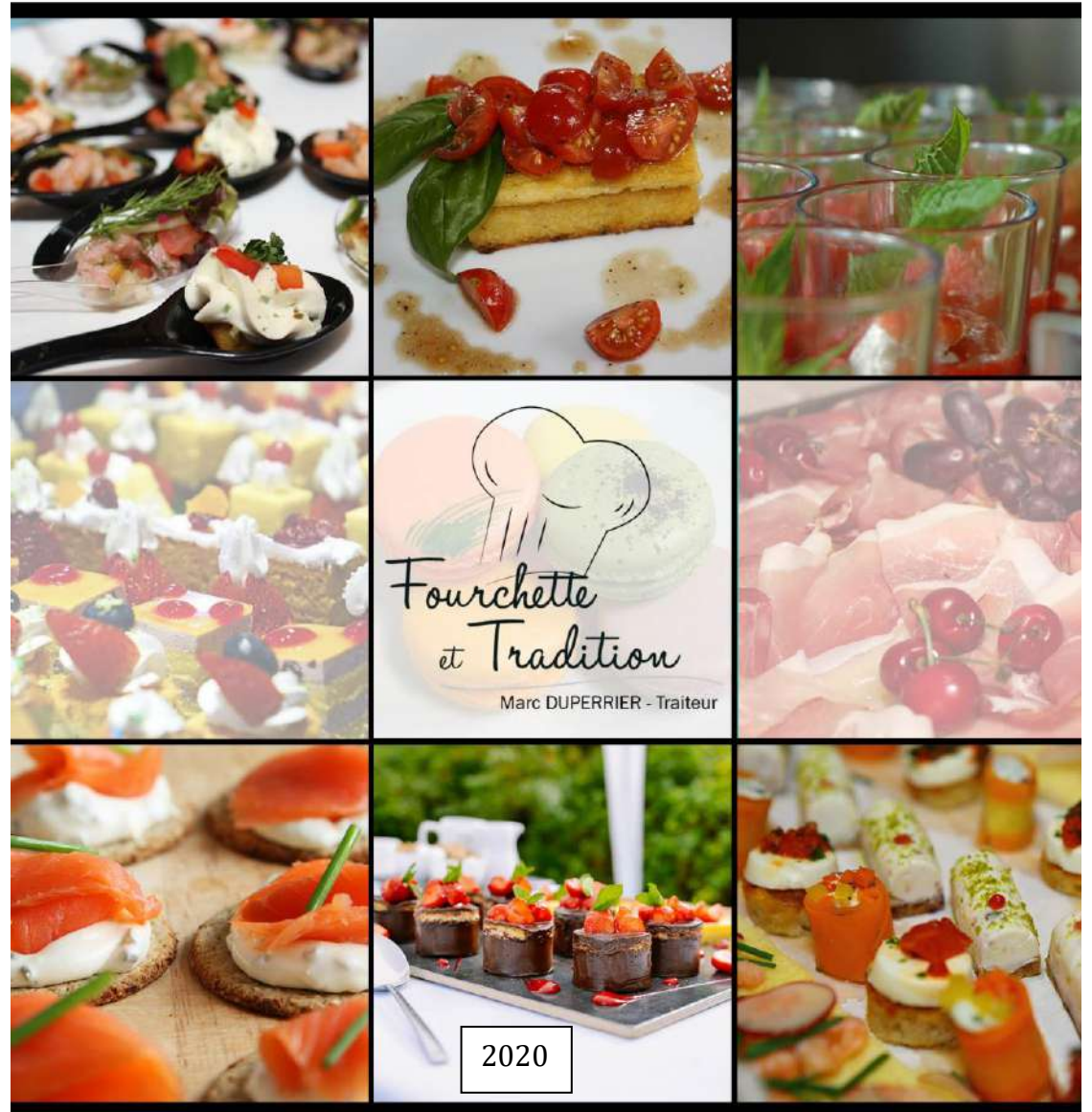


Nos Suggestions...



Marc DUPERRIER - Traiteur
Les catherines
71130 NEUVY GRANDCHAMP
03 85 84 28 82
SIRET 819 660 622 00013 - APE 5621Z

APERITIFS FROIDS

Toasts : 1,20 € pièce

- Toast aux crevettes
- Toast beurre de crabe et saumon
- Toast à la mousse de foies de volailles au cognac
- Toast au magret de canard fumé

Cakes, briochines : 1,20 € pièce

- Cake au comté et lardons
- Cake tomates confites et basilic
- Cake chutney oignons rouges
- Briochine de saumon et crème de ciboulette
- Briochine de fromage de chèvre

Mini vaisselle froide (verrines, coupelles) : 2,20 € pièce

- Pressé de foie gras, chutney de figues
- Cuillère asiatique de volaille au curcuma
- Nem de saumon, tartare de légumes mi-cuits
- Brochette de crevette hawaïenne
- Millefeuille de légumes confits
- Carpaccio de légumes croquants, vinaigrette d'agrumes
- Gaspacho andalou
- Tartare de saumon au citron vert

Grosses pièces salées : 40 personnes 30€

- Flamiche aux poireaux et lardons
- Pissaladière
- Feuilleté au fromage de chèvre

ATTENTION / La commande doit être passée 72 heures à l'avance et pour un minimum de 10 personnes



APERITIFS CHAUDS

Mini vaisselle chaude (verrines, coupelles...) : 2,20 € pièce

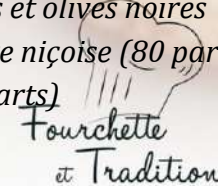
- Caquelon de gambas, chutney de tomates
- Escalopine de foie gras aux pommes
- Pétoncles sautées au safran et crème légère
- Noix de saint jacques aux poireaux confits
- Salpicon de volaille provençale
- Mini soupière de queues d'écrevisses
- Gambas pannées aux amandes
- Aiguillette de canard caramélisée au miel
- Crème brûlée au roquefort
- Flan d'asperges à la cive

Petits fours chauds : 1,80 € pièce

- Tatin de boudin blanc pomme fruit
- Mini quiche aux lardons fumés
- Mini quiche du pêcheur
- Mini croque-monsieur
- Mini panini à la mozzarella et fenouil
- Mini clafoutis d'escargots persillés
- Gougère au fromage
- Mini éclair au comté
- Tartelette au fromage de chèvre et jambon de pays
- Samossa de bœuf et gingembre
- Briochine d'andouillette à la graine de moutarde

Grosses pièces chaudes :

- Plaque de quiche jambon de pays et gruyère (80 parts) **30 € pièce**
- Plaque de pizza (80 parts) **30 € pièce**
- Cake thon et tomates confites (32 parts) **15 € pièce**
- Cake jambon de paris et olives noires **15€ pièce**
- Plaque de pissaladière niçoise (80 parts) **30 € pièce**
- Flammekueche (80 parts) **30 € pièce**



ENTREES FROIDES

- Foie gras maison
- Terrine de canard aux noisettes
- Ballottine de volaille aux morilles
- Terrine de saumon et saint jacques
- Médaillon de saumon en Bellevue

ENTREES CHAUDES

- Feuilleté de saumon en jalousie, poireaux confits
- Feuilleté Francomtois (jambon, saucisse, lard)
- Feuilleté de cuisses de grenouilles (désossées) à la crème d'ail
- Feuilleté d'escargots
- Saucisson de Lyon en brioche, sauce vigneronne
- Tatin de ris de veau caramélisée, sauce porto

POISSONS CHAUDS

- *Lotte à l'armoricaine*
- *Blanquette de lotte*
- *Pavé de sandre à l'unilatéral, sauce oseille*
- *Demi-queue de langouste à l'américaine*
- *Marmite de calamars à l'espagnole*
- *Truite au riesling*
- *Filet de sole Dieppoise*
- *Mousseline d'écrevisses et cèpes sauce Nantua*
- *Escalope de saumon au jus de coquillages et Poireaux confits*

VIANDES, VOLAILLES CHAUDES

- *Choucroute garnie, choucroute de la mer*
- *Paëlla, paëlla royale (+St Jacques et langoustines)*
- *Cassoulet (échine de porc, saucisse de Toulouse, lard, saucisse à l'ail, confit de canard)*
- *Blanquette de veau*
- *Jambonnette de volaille aux petits légumes confits sauce morilles*
- *Potée*
- *Bœuf bourguignon*
- *Jambon à l'os sauce porto, pommes farcies au fromage*
- *Coq au vin à la bourguignonne*
- *Magret de canard au vinaigre de framboises ou orange*
- *Lasagnes*
- *Poulet à la crème*

BUFFETS FROIDS

FORMULE 1

Buffet campagnard 8,50€ sans fromage ni dessert

(3charcuteries, 3 salades, 2 viandes : rôti et poulet)

11€ (3charcuteries, 3 salades, 2 viandes : rôti et poulet, fromage, dessert)

13,50€ (4charcuteries, 4 salades, 3 viandes, fromage, dessert)

Plateau de cochonnailles de pays

*Jambon cru, terrine de campagne, rosette, jambon persillé,
mortadelle, galantine de volaille, langue en gelée*

Méli-mélo de crudités fraîches et salades

*Carpaccio de tomates basilic, céleri rémoulade, coleslaw, salade
lyonnaise, légumes à la grecque, salade piémontaise, salade
strasbourgeoise, salade de lentilles, taboulé*

Panaché de viandes froides

Rôti de porc, rosbeef, poulet rôti

Fromage à la crème

ou

Fromages affinés, découpés (+ 2,00€/pers)

(Brie, comté, fromage de chèvre du pays)

Pâtisseries maison

Mousse chocolat noir ou tarte feuilletée aux pommes

FORMULE 2

Buffet classique

22,50 € / pers

**Melon à l'italienne, croquant d'avocat en guacamole, tartare de
saumon au citron vert, tomate cerise, salade strasbourgeoise,
piémontaise, coleslaw, céleri rémoulade
accompagnés de sauces variées**

Volaille farcie, rosbeef et leurs condiments

Salade mesclun à la vinaigrette balsamique

Fromages affinés, découpés

Brie, comté, fromage de chèvre du pays

Pâtisseries maison

Fraisier et coulis de fruits rouges

Ou

Forêt noire, sauce caramel

FORMULE 3
Buffet prestige
35,00€ / pers

Ballottine de volaille aux morilles

Buisson de crevettes

Terrine de saumon et Saint Jacques

Sauce aurore, tartare

Jambon caramélisé aux épices

Tatin de pommes de terre

Crumble de légumes du soleil

Bavarois asperges

Fromages affinés, découpés

(Brie, comté, fromage de chèvre du pays)

Buffet de dessert

*(Framboisier, choux à la crème, salade de fruits exotiques, crème brûlée,
mousse chocolat, gratin de fruits)*

MENU 1 : 30 € / pers

Entrées froides

Tartare de légumes et fromage frais, vinaigrette d'agrumes
Ou

Méli-Mélo de salade et carpaccio d'asperges au parmesan
Ou

Croustillant de crabe et avocat crème légère à la ciboulette
Ou

Terrine de queue de bœuf et salade de jeunes pousses sauce gribiche
Ou

Pressé de pigeon au porto en chaud froid

Entrées chaudes

Escalopine de saumon au vin rouge, caviar d'aubergine
Ou

Mille feuilles d'escargots à la crème
Ou

Marmite de queues d'écrevisses aux petits légumes étuvés, sauce Nantua

Plat principal

Chartreuse de canard à la mousseline de cèpes, sauce vigneronne
Ou

Mignon de porc pané aux épices, sauce foie gras
Ou

Gigotine de volaille aux champignons sauce morilles

Accompagnement

Pommes Cendrillon (comté) tatin de courgettes et Flan d'asperges

Assiette de 3 fromages
Ou

Fromage à la crème

Assiette gourmande

*Nougat glacé – tartelette citron – navette mousse chocolat- framboises sur
tuile aux noisettes, coulis de fruits rouges*

MENU 2 : 35 € / pers

Amuses bouche chauds

(Crème brûlée au foie gras chips de parmesan)

Millefeuille de filet de caille au beurre de noisette

Et sa julienne de légumes confits

Sandre cuit à l'unilatéral

Charlotte d'asperges et cèpes

Grissini au sésame blond

Mignon de veau aux morilles

Tatin de pommes de terre

Crumble d'aubergines

Fromages frais affinés

Assiette gourmande

(Croquant chocolat blanc, mousse chocolat noir, framboisier, tartelette citron meringuée, coulis framboises)



Marc DUPERRIER - Traiteur

MENU 3 : 50 € / pers

Amuses bouche chaud

(Croquettes d'escargots en sucette)

Terrine de Foie gras de canard maison

Confit d'oignons rouges et ses toasts

Rôti de lotte au citron confit

Sauce armoricaine

Crème brûlée d'asperges

Pousse de jeunes légumes

Tournedos en feuilleté

Sauce aux truffes

Clafoutis de cèpes

Tatin de pommes de terre

Assiette de fromages et son pain aux noix

(Brie, comté, roquefort, fromage de chèvre)

Assiette de pré desserts

Pailleté framboises vodka

Dessert

Café gourmand



Marc DUPERRIER - Traiteur

NOS DESSERTS

- **Fraisier**
- **Framboisier**
- **Poirier**
- **Forêt noire**
- **Pièce montée**
- **Moka à l'ancienne**
- **Tarte feuilletée aux fruits**
- **Tarte alsacienne aux pommes...**

***Nous pouvons sur commandes proposer des entremets à thème.
Vous nous donnez vos souhaits, nous les réalisons.***